

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2002-177153
(P2002-177153A)

(43) 公開日 平成14年6月25日 (2002. 6. 25)

| (51) Int.Cl. ⁷ | 識別記号 | F I | テ-マ-ト* (参考) |
|---------------------------|-------|---------------|-----------------|
| A 4 7 J 37/06 | 3 6 6 | A 4 7 J 37/06 | 3 6 6 4 B 0 4 0 |
| F 2 4 C 15/16 | | F 2 4 C 15/16 | X |
| 15/20 | | 15/20 | D |

審査請求 未請求 請求項の数 3 O L (全 7 頁)

(21) 出願番号 特願2000-381878(P2000-381878)

(22) 出願日 平成12年12月15日 (2000. 12. 15)

(71) 出願人 000005821

松下電器産業株式会社

大阪府門真市大字門真1006番地

(72) 発明者 若島 良郷

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内

(72) 発明者 曾我 薫

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内

(74) 代理人 100097445

弁理士 岩橋 文雄 (外 2 名)

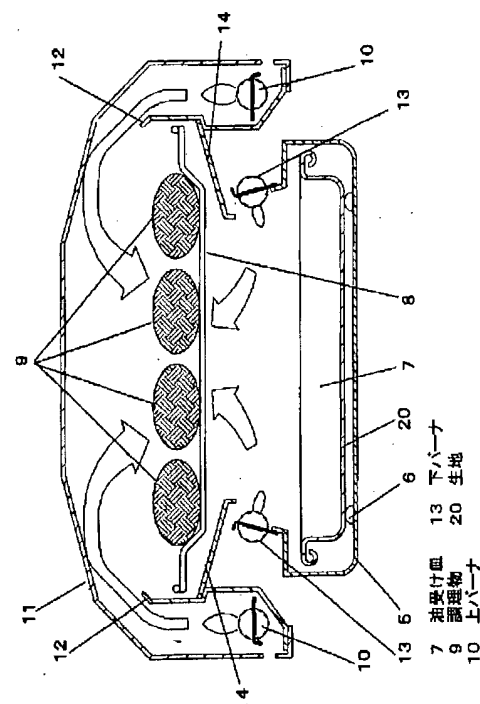
最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 両面焼グリル

(57) 【要約】

【課題】 油受け皿に水をいれても、入れなくても使用できる両面焼きグリルを提供する。

【解決手段】 油受け皿7として、ステンレスの生地20に白色、または銀色系の熱反射率の高い表面処理を施すことにより、油受け皿7に水をいれても、水によって腐食することがなく使用でき、また熱反射率の高い表面処理によって油受け皿7の温度が低い為、水を入れなくても使用できる。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 調理物の下方に位置し、調理物からでる油を受ける油受け皿において、生地のステンレスに絞り加工後、白色又は銀色系の熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用することを特徴とする両面焼グリル。

【請求項2】 油受け皿を載置するグリル外装箱の底面において、油受け皿の引き出し方向に油受け皿を支持するガイドを左右に設け、ガイド間の底面には複数個の穴を設け、前記グリル外装箱の底面下側には大気につながる空間を設け、前記油受け皿をグリルの奥に押し込んだ時でも、ガイドと油受け皿とで形成される空間を排気筒に通じる排気通路に連通したことを特徴とした請求項1に記載の両面焼グリル。

【請求項3】 グリル外装箱の底面に設ける穴を、外装箱底面に複数個の器具下側への絞り部を設け、その絞り部の器具前面側の側面に設けたことを特徴とした請求項2に記載の両面焼グリル。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、魚焼き等を行う両面焼のグリルに関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来のこの種のグリルを図6に示す。図6は従来のグリルの正面断面図を示す。

【0003】図6に示すごとく、従来のグリルは調理物30と、調理物30を載せる焼き網31と、焼き網31を載せ、かつ調理物30から落ちる油を受ける油受け皿32と、焼き網31の左右に配置され器具の上方向に向けてガスを燃焼させる上バーナ33と、上バーナ33の左右から調理物30の上面までを覆うグリル上面板34と、左右の上バーナ33の焼き網31側に調理物30の上側より高くなるように設けた仕切り板35と、調理物30の下側の左右に配置され、調理物30の下側に向けてガスを燃焼させる下バーナ36と、下バーナ36の上側を覆うバーナカバー37を備えている。上バーナ33を燃焼させると調理物30の上側に、グリル上面板34と仕切り板35間の通路を通り熱風が導かれ、熱風の対流にて調理物の上側が焼ける。下バーナ36を燃焼させると調理物30の下側に向かって燃焼する燃焼炎の輻射熱によって調理物30の下側が焼ける。調理物30が焼けることより、調理物30に含まれる油は落ちて、油受け皿32が受ける。油受け皿32に落ちた油が気化して煙を発生させる為、煙を低減させるよう油受け皿の温度を下げる為に、油受け皿32は鉄板の生地38にメッキを施し、熱反射率を良くする構成となっている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、上記従来の両面焼グリルでは、調理物から落ちた油は、油受け皿に落ち、その油受け皿の温度は上バーナ、下バーナの

対流熱、輻射熱により油の気化温度より高温となっている為、調理物から落ちた油は気化し、煙となって器具外へ排出される。従来の両面焼グリルでは、鉄板にメッキを施した油受け皿を使用している為、使用者が排出される煙の量を減らそうと油受け皿に水を入れて継続して使用すると、油受け皿は高温にさらされる為、経年変化により鉄板が腐食し、油受け皿に穴が空き、水を入れて使用することを禁止しなければならないといった課題があった。

10 【0005】

【課題を解決するための手段】本発明は、上記課題を解決するために、調理物の下方に位置し、調理物からでる油を受ける油受け皿において、生地のステンレスに絞り加工後、白色又は銀色系の熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用する構成とするものである。

【0006】上記発明では、ステンレスの生地に熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用することにより、生地がステンレスの為、水を入れて使用しても腐食で穴が空くことが無い。また表面に熱反射率の高い表面処理を施している為、生地のステンレスをそのまま使用するよりも油受け皿の温度を下げることができ、煙の量を低減することができる。

20 【0007】よって使用者は水を入れずに使用するか、煙を減らす為に水を入れるかを選択することができ、使い勝手がよい。

【0008】

【発明の実施の形態】本発明は、両面焼きグリルにおいて、調理物の下方に位置し、調理物からでる油を受ける油受け皿として、生地のステンレスに絞り加工後、白色又は銀色系の熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用する構成とするものである。

【0009】この実施の形態によって、ステンレスの生地に熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用することになるので、生地がステンレスの為、水を入れて使用しても腐食で穴が空くことが無い。また表面に熱反射率の高い表面処理を施している為、生地のステンレスをそのまま使用するよりも油受け皿の温度を下げることができ、煙の量を低減することができる。よって使用者は水を入れずに使用するか、または煙を減らす為に水を入れるかを選択することができ、使い勝手をよくすることができる。

40 【0010】また、油受け皿を載置するグリル外装箱の底面に、油受け皿の引き出し方向に油受け皿を浮かすように支持するガイドを左右に設け、ガイド間の底面には複数個の穴を設け、グリル外装箱の底面下側には大気につながる空間を設け、油受け皿をグリルの奥に押し込んだ時でも、ガイドと油受け皿とで形成される空間を排気筒に通じる排気通路と連通した構成とする。

50 【0011】この実施の形態によって、グリル外装箱の底面と油受け皿との間に設けた空間を排気通路に連通

し、かつグリル外装箱の底面に大気につながる複数個の穴を設けることになるので、グリル使用時の熱せられた排気が排気筒から器具上部に放出される空気の流れに伴い、外装箱底面より下の冷たい空気も外装箱底面に設けられた穴より外装箱底面と油受け皿間の空間に流入するので、油受け皿の温度を下げることができ、油受け皿に水を入れなくて使用している時に、調理物の油が油受け皿に落ちて、油受け皿の温度を下げていたので気化する煙の量を少なくすることができる。

【0012】また、グリル外装箱の底面に設ける穴は、外装箱底面に複数個の器具下側への絞り部を設け、その絞り部の器具前面側の側面に設ける構成とする。

【0013】この実施の形態によって、絞り部の器具前面側の側面に穴を設けることになるので、グリル使用時の熱せられた排気が排気筒から器具上部に放出される空気の流れに伴い、外装箱底面より下の冷たい空気も外装箱底面に設けられた絞り部の穴より外装箱底面と油受け皿間の空間に流入し、油受け皿の温度を下げるができ、かつ、絞り部の側面に穴を設けているので、油受け皿が放射する熱も外装箱の絞り部の底面で断熱することができ、グリルを設置する床の温度を下げるができる。

【0014】

【実施例】以下、本発明の実施例について図面を参照して説明する。

【0015】（実施例1）図1は本発明の両面焼きグリル付卓上型ガスコンロの正面図を示す。図1に示すように本発明は、器具本体1と、コンロ部2と、両面焼きグリル3と、設置時に器具を支持する足4から構成されている。

【0016】図2は本発明の実施例1における両面焼きグリルの正面断面図、図3は同側面断面図を示す。図2に示すごとく、本発明の両面焼きグリル3はグリル外装箱5に絞り加工にて設けたガイド6と、ガイド6上に載る油受け皿7と、油受け皿7上に載置する焼き網8と、焼き網8上に乗せる調理物9と、焼き網9の左右に配置され器具の上方向に向けてガスを燃焼させる上バーナ10と、上バーナ10の左右から調理物9の上面までを覆うグリル上面板11と、左右の上バーナ10の焼き網8側に調理物9の上側より高くなるように設けた仕切り板12と、調理物9の下側の左右に配置され、調理物9の下側に向けてガスを燃焼させる下バーナ13と、下バーナ13の上側を覆うバーナカバー14から構成されている。図3に示すごとく、焼き網8より器具後方側のグリル上面板11に、燃焼排ガスを器具外へ排出する排気筒15を設け、グリル外装箱5とグリル上面板11の器具後方側は裏板16により密閉し、焼き網8の器具後方側に排気通路17を設ける。器具前面側は使用者が焼き具合を確認する為の透明ガラス扉18により密閉されている。グリル外装箱5と設置時の床19との間には、足4

により空間を設けている。

【0017】次に作動原理を説明する。使用者が調理物を焼く場合、上バーナ10を燃焼させると調理物9の上側に、グリル上面板11と仕切り板12間の通路を通り熱風が導かれ、熱風の対流にて調理物9の上側が焼ける。下バーナ13を燃焼させると調理物9の下側に向かって燃焼する燃焼炎の輻射熱によって調理物9の下側が焼ける。上バーナ10、下バーナ13が燃焼することにより熱せられた排ガスは、裏板16及びガラス扉18により、器具前後方向が密閉されているので器具上部の排気筒15より器具外へ排出される。調理物9が焼けることより、調理物9に含まれる油は落ちて、直接かまたは、バーナカバー14に当たった後、油受け皿7に落ちる。油受け皿7はグリル外装箱5に設けたガイド6上をすべり前後に動き、使用者が調理物9の出し入れを行う。また、油受け皿7は生地20のステンレスに皿形状に絞り加工後、表面に熱反射率を良くするために白色又は銀色系のメッキ処理を施した構成としている。

【0018】次に作用を説明する。上記構成により、ステンレスの生地20に熱反射率の高い白色又は銀色系のメッキ処理を施した油受け皿7を使用することにより、生地20がステンレスの為、水を入れて使用しても腐食で穴が空くことが無い。また表面に熱反射率の高い表面処理を施している為、生地20のステンレスをそのまま使用するよりも油受け皿7の温度を下げることができ、煙の量を低減することができる。よって使用者は水を入れずに使用するか、煙を減らす為に水を入れるかを選択することができ、使い勝手をよくすることができる。

【0019】（実施例2）図4は本発明の実施例2における両面焼きグリルの側面断面図を示す。実施例1と異なる点は、グリル外装箱5のガイド6間に複数個の穴21を設置した点である。なお、実施例1と同一符号の部分は、同一構造を有し、説明は省略する。上記構成により、油受け皿7を載置するグリル外装箱5の底面に設けた穴21により、排気筒15への排気通路17とグリル外装箱5の底面下の空間を連通する構成とするものである。

【0020】作用を説明すると、グリル外装箱5の底面と油受け皿7の間に設けた空間を排気通路17に通じ、かつグリル外装箱5の底面に複数個の穴21を設けることにより、グリル使用時の熱せられた排気が排気筒15から器具上部に放出される空気の流れに伴い、グリル外装箱5の底面より下の冷たい空気も穴21よりグリル外装箱5の底面と油受け皿7間の空間に流入するので、油受け皿7の温度を下げるができ、油受け皿7に水を入れなくて使用する時に、調理物9の油が油受け皿7に落ちて、油受け皿7の温度を下げていたので気化する煙の量を少なくすることができる。

【0021】（実施例3）図5は本発明の実施例3における両面焼きグリルの側面断面図を示す。実施例2と異

なる点は、グリル外装箱5の底面に複数個の器具下側への絞り部22を設け、絞り部22の器具前面側の側面に穴21を設けた構成とする点である。なお、実施例2と同一符号の部分は、同一構造を有し、説明は省略する。上記構成により、排気筒15への排気通路17とグリル外装箱5の底面下の空間は、絞り部22の器具前面側の側面に設けた穴21によって通じる構成とするものである。

【0022】作用を説明すると、絞り部22の器具前面側の側面に穴21を設けた構成とすることにより、グリル使用時の熱せられた排気が排気筒15から器具上部に放出される空気の流れに伴い、グリル外装箱5の底面より下の冷たい空気も穴21よりグリル外装箱5の底面と油受け皿7間の空間に流入するので、油受け皿7の温度を下げることができ、かつ、絞り部22の側面に穴21を設けているので、油受け皿7が放射する熱も絞り部22の底面で断熱することができ、器具本体1を設置する床19の温度を下げるができる。

【0023】

【発明の効果】以上の説明から明らかなように本発明のガス調理器によれば、次の効果が得られる。

【0024】本発明は、両面焼きグリルにおいて、調理物の下方に位置し、調理物から出る油を受ける油受け皿として、生地のステンレスに絞り加工後、白色又は銀色系の熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用する構成とするものである。

【0025】そして、ステンレスの生地に熱反射率の高い表面処理を施した油受け皿を使用することにより、生地がステンレスの為、水を入れて使用しても腐食で穴が空くことが無い。また表面に熱反射率の高い表面処理を施している為、生地のステンレスをそのまま使用するよりも油受け皿の温度を下げるができ、煙の量を低減することができる。よって使用者は水受け皿に水を入れずに使用するか、または煙を減らす為に水を入れるかを選択することができ、使い勝手をよくすることができる。

【0026】また、油受け皿を載置するグリル外装箱の底面に、油受け皿の引き出し方向に油受け皿を浮かすように支持するガイドを左右に設け、ガイド間の底面には複数個の穴を設け、グリル外装箱の底面下側には大気につながる空間を設け、油受け皿をグリルの奥に押し込んだ時でも、排気筒の排気通路とガイドと油受け皿とで形成される空間を連通する構成とするものである。

【0027】そして、グリル外装箱の底面と油受け皿の間に設けた空間を排気通路に通じることとし、かつグリ

ル外装箱の底面に複数個の穴を設けることにより、グリル使用時の熱せられた排気が排気筒から器具上部に放出される空気の流れに伴い、外装箱底面より下の冷たい空気も外装箱底面に設けられた穴より外装箱底面と油受け皿間の空間に流入するので、油受け皿の温度を下げるができ、水無し使用時に、調理物の油が油受け皿に落ちても、油受け皿の温度を下げていたので気化する煙の量を少なくすることができる。

【0028】また、グリル外装箱の底面に設ける穴を、外装箱底面に複数個の器具下側への絞り部を設け、その絞り部の器具前面側の側面に設けた構成とするものである。

【0029】そして、絞り部の器具前面側の側面に穴を設けたことにより、グリル使用時の熱せられた排気が排気筒から器具上部に放出される空気の流れに伴い、外装箱底面より下の冷たい空気も外装箱底面に設けられた穴より外装箱底面と油受け皿間の空間に流入するので、油受け皿の温度を下げるができ、かつ、絞り部の側面に穴を設けているので、油受け皿が放射する熱も外装箱絞り部の底面で断熱することができ、グリルを設置する床の温度を下げるができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の両面焼きグリル付卓上型ガスコンロの正面図

【図2】本発明の実施例1における両面焼きグリルの正面断面図

【図3】同側面断面図

【図4】本発明の実施例2における両面焼きグリルの側面断面図

【図5】本発明の実施例3における両面焼きグリルの側面断面図

【図6】従来のグリルの正面断面図

【符号の説明】

5 グリル外装箱

6 ガイド

7 油受け皿

9 調理物

10 上バーナ

13 下バーナ

15 排気筒

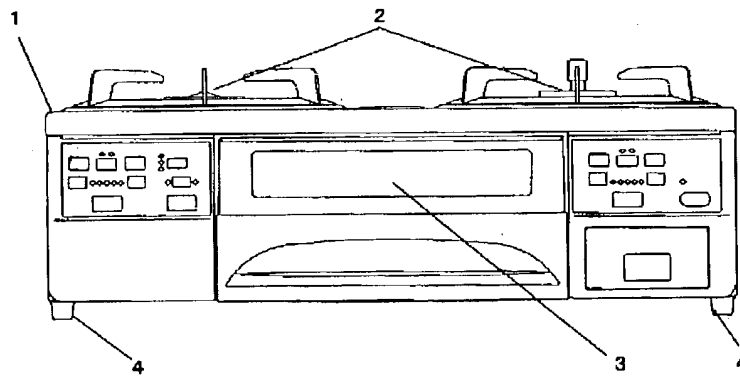
17 排気通路

20 生地

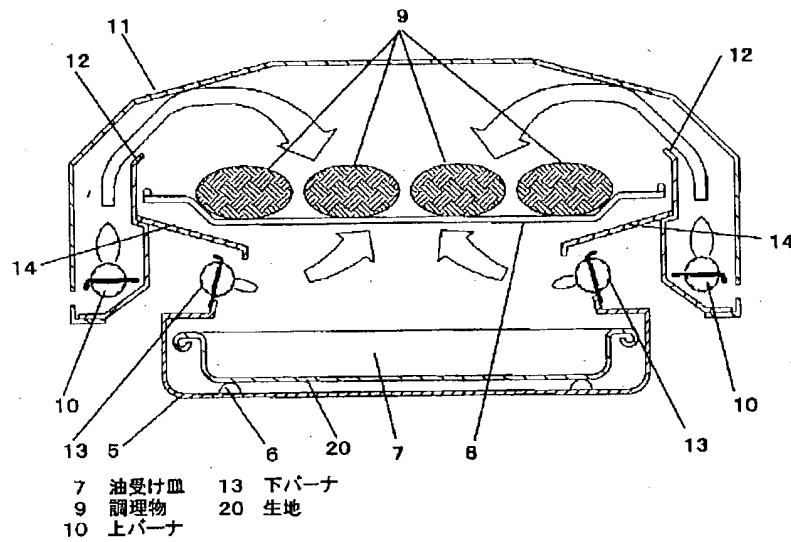
21 穴

22 絞り部

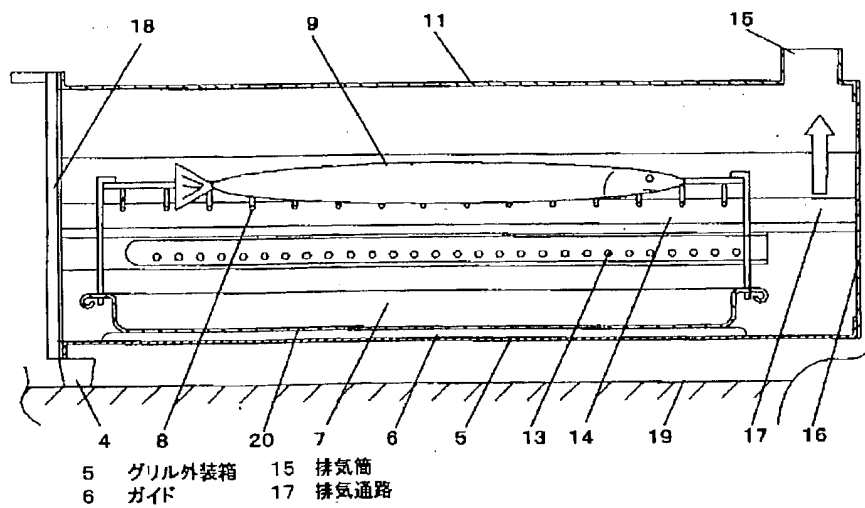
【図1】



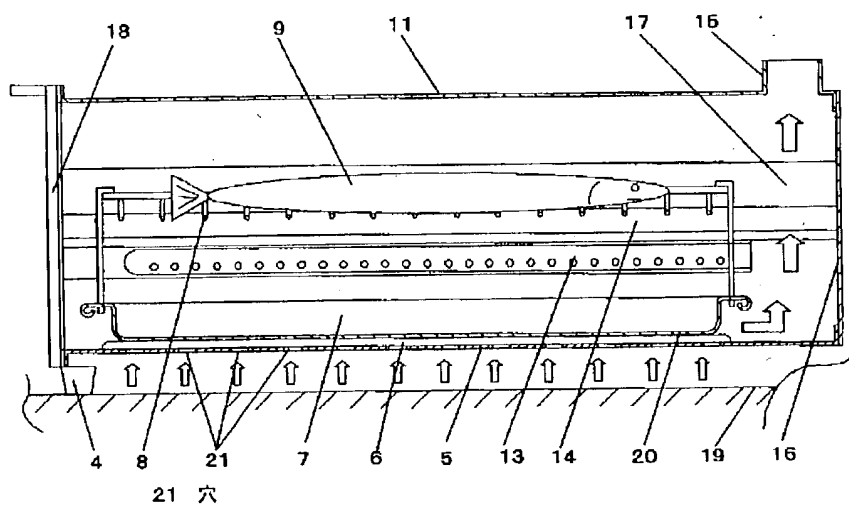
【図2】



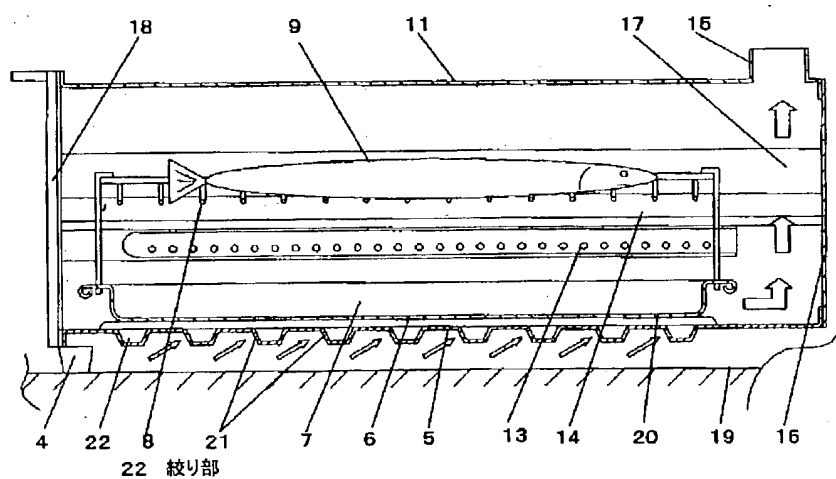
【図3】



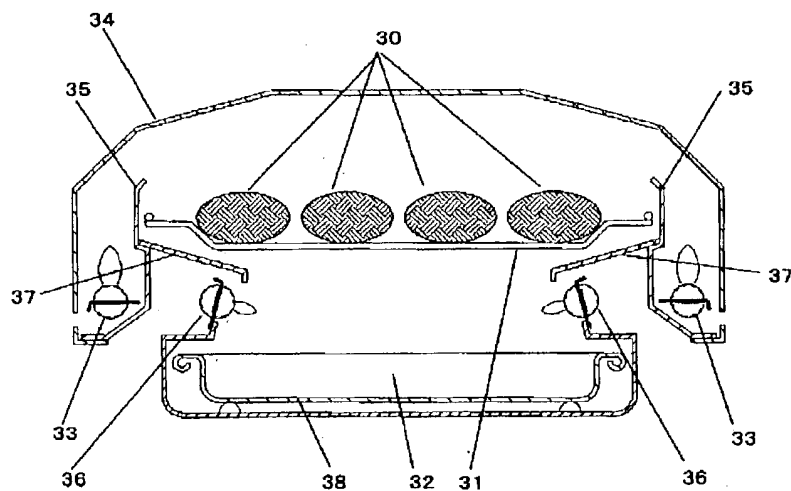
【図4】



【図5】



【図6】



フロントページの続き

(72)発明者 籠本 佳照
大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内
(72)発明者 柳澤 忠
大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内

(72)発明者 川口 洋史
大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内
Fターム(参考) 4B040 AA03 AA08 AB03 AC02 AD04
AE13 CA02 CA17 CB03 CB16
CB25 EA02 EA07 NA03